ズーム
ZOOM JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 53 – septembre 2015

TRADITION
Le tôfu made in France

VOYAGE
La péninsule de Kii

Miss Hokusai
La femme au pinceau

ÉDITO Animation



Pour ce numéro de rentrée, nous ne pouvions pas passer à côté de l'événement cinématographique du moment. Nous ne parlons pas de *La Maison au toit rouge* de YAMADA Yôji dont le DVD sort ces jours-ci, mais du nouveau chef-d'œuvre de l'animation japonaise *Miss Hokusai* signé HARA Keiichi. Cet hommage au travail de la mangaka SUGIURA Hinako trop méconnue en France nous plonge dans l'univers d'une période au cours de laquelle le Japon, malgré sa fermeture au monde, a su développer une culture originale. Ce film nous montre une nouvelle fois que le cinéma d'animation japonais a su tourner la page MIYAZAKI avec des réalisateurs de grands talents.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

8 000 yens. Tel est le coût de la coupe en argent que le gouvernement japonais offre chaque année à ses centenaires. Mais avec plus de 30 000 nouveaux centenaires recensés cette année, les autorités seraient prêtes à revenir sur cette tradition par souci d'économies.

Couverture : © 2014-2015 Hinako Sugiura - MS.HS / Sarusuberi Film Partners

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Arrondissement de Kita, Tôkyô



© Eric Rechsteiner

Avec son chapeau, on aurait pu le prendre de loin pour Tora-san, le personnage créé par YAMADA Yôji et interprété avec tant de brio par le regretté ATSUMI Kiyoshi. En s'approchant, on découvre qu'il s'agit d'un simple dessinateur amateur qui s'applique avec son crayon à saisir la beauté des berges de la Sumida, un des endroits les plus tokyoïtes de la capitale.

ECONOMIE Au secours, la récession revient !

Avec un produit intérieur brut en recul de 0,4% d'avril à juin par rapport au trimestre précédent, une consommation des ménages qui fléchit de 0,8%, et des exportations de 4,4% inférieures à celles du premier trimestre, le spectre d'une nouvelle récession inquiète les autorités. Un revers pour ABE Shinzô, qui mise sur une politique de relance pour redynamiser un tissu économique en panne.

SOCIÉTÉ La traque des voyageurs ivres

Pour éviter les risques d'accidents liés au comportement de personnes fortement alcoolisées, la compagnie JR West a installé une cinquantaine de caméras dans la gare de Kyôbashi à Ôsaka. Ces appareils permettent de repérer automatiquement les mouvements incohérents et ainsi alerter le personnel pour qu'il empêche éventuellement le voyageur de tomber sur les voies.





VERSION ORIGINALE / CONDOR, COMME DES CINEMAS,
AMUSE & WOWOW présentent

VERS L'AUTRE RIVE

岸辺の旅

UN FILM DE
KIYOSHI KUROSAWA

AU CINEMA LE 30 SEPTEMBRE

TRANSFUCE Le Monde CAHIERS CINEMA france inter

SÉRIE Ces bateaux qui n'ont jamais coulé

On les croyait à jamais disparu, mais certains réapparaissent à des milliers de kilomètres de leur port d'origine.

Plus de quatre ans après le séisme du 11 mars 2011, on continue à découvrir sur les côtes d'Okinawa et de Hawaï des épaves de bateaux de pêche emportés par le tsunami. Pour ceux qui ont tout perdu lors du séisme, ces embarcations constituent une valeur sentimentale précieuse.

Le 13 avril, le petit bateau de pêche Tokumaru N°5 amarré à Kumazawa, qui avait été emporté par le tsunami, a été retrouvé sur la plage de l'île d'Ikema à Okinawa. Son propriétaire est un marin, FUJII Tokushirô. Le bateau était surtout utilisé par son père Tokuo, décédé à 88 ans quelques mois après le séisme. *"Je suis surpris qu'il ait dérivé durant plus de quatre ans pour finalement atteindre Okinawa. C'est peut-être notre père qui l'a guidé à prendre le cap vers le sud pour faire plaisir à la famille"*, raconte-t-il.



Ishinomaki Hibi Shimbun

Le Tokumaru N°5 tel qu'il a été retrouvé à Okinawa à quelque 2 100 km de son port d'attache.

Le quartier de Kumazawa se trouve à la pointe de la péninsule d'Ogatsu, réputée pour ses vagues violentes. Le lieu n'étant pas idéal pour la pisciculture, les pêcheurs vivaient de la pêche aux ormeaux, aux oursins ou encore de la récolte d'algues sauvages. Chez les FUJII, Tokushirô s'absentait de longs mois pour travailler sur un gros navire de pêche et pendant ce temps-là, son père Tokuo, sa mère Tomeko et sa femme Mitsue se contentaient de pêcher à proximité et leur petit bateau faisait partie de leur vie.

C'est ainsi que la famille a vécu pendant plusieurs décennies. Le 11 mars 2011, lors du séisme, Tokushirô travaillait à bord d'un chalutier dans le sud du Japon, alors que son père Tokuo, Tomeko et Mitsue étaient chez eux. Ce tremblement de terre ne s'est pas manifesté comme à l'ordinaire; il a duré plus longtemps et a été plus violent.

Présentant l'arrivée d'un tsunami, Mitsue a quitté la maison située sur les hauteurs pour aller amarrer plus solidement le bateau. Une fois sa mission accomplie, elle s'est tournée vers le large et a vu la marée se retirer de plusieurs centaines de mètres. Se disant que l'arrivée du tsunami était inéluctable, elle est allée se réfugier près de leur maison. A peine, les vagues blanches avaient envahi le quartier que le niveau d'eau est monté rapidement et les habitations sur la côte ont été englouties et de nombreux bateaux emportés.

Par chance, leur maison est restée intacte, mais le bateau s'était volatilisé. En apprenant la nouvelle, Tokuo, le père en est resté abasourdi. Puis, sa santé s'est dégradée et au bout de trois mois, il est décédé. Toute la famille de Tokushirô a surmonté sa tristesse et a pu récupérer un nouveau bateau grâce à une aide extérieure. Elle a commencé à reprendre le rythme de sa vie habituelle. C'est en mars que la famille a appris par le syndicat maritime des pêcheurs de Miyagi que leur bateau avait été retrouvé sur l'île d'Ikema à plus de 2 100 km de son port d'attache.

Il avait perdu son moteur, mais son propriétaire a pu être identifié grâce au numéro d'immatriculation. Ce fut aussi le cas de nombreux débris du séisme retrouvés sur la côte ouest des Etats-Unis et il est bien probable que le bateau de Tokushirô soit arrivé à Okinawa après avoir fait le tour de l'océan Pacifique. *"Il a dû poursuivre*



Ishinomaki Hibi Shimbun

Le 11 mars 2011, le tsunami a tout balayé devant lui. Photo de Fujii *Mitsue réfugiée sur les hauteurs.*

sa dérive pendant quatre ans à travers toutes les tempêtes en haute mer ; c'est peut-être ce que souhaitait notre père", dit-il pour expliquer cette retrouvaille miraculeuse.

Dans l'impossibilité de ramener le bateau, il a demandé qu'on le détruise ou qu'on le conserve sur place comme un monument. Actuellement, le syndicat des pêcheurs d'Ikema le conserve dans le jardin du Centre de Yabiji, juste à côté du port d'Ikema. Dans un avenir proche, un panneau sera déposé avec le texte suivant : *"En souvenir du séisme du 11 mars"*. Le bateau sera ensuite exposé comme un monument du souvenir.

Un autre bateau de la ville d'Ogatsu, dans le quartier de Namiita, utilisé par le défunt Itoh Kyôichi, a été retrouvé, à la fin avril de cette année, à Hawaï sur la plage de l'île d'O'hau. Le bateau qui porte le nom de Katsumaru N°2 était utilisé comme bateau de pêche par M. Itoh, retraité qui avait longtemps travaillé sur un baleinier. Décédé en 2003 des suites d'une maladie, son bateau avait été laissé à l'abandon. Au moment du séisme, on ne connaissait pas son propriétaire. Quant à la femme de M. Itoh, Takeno (68 ans au moment du séisme), elle a été emportée par le tsunami et reste toujours portée disparue depuis.

"Avec ce bateau, c'est notre père, maintenant au paradis, qui est venu chercher notre mère. Cela nous ferait plaisir que le bateau revienne dans le quartier de Namiita et qu'on l'expose dans le Centre de la commune", raconte leur seconde fille, Sanae, après avoir appris la nouvelle de la découverte du Katsumaru N°2 sur l'île d'O'hau. Les autres habitants du quartier partagent le même avis. *"C'est un miracle d'avoir retrouvé le bateau quatre années après. Il faudrait l'exposer dans notre Centre pour nous souvenir du séisme"*, déclare l'un d'eux.

Hirai Michiko & Akiyama Yuhiro

Hara Keiichi
“*Miss Hokusai* rappelle une époque belle, douce et folle”

Récompensé au Festival d’Annecy, le dernier film du réalisateur sort sur les écrans le 2 septembre. L’occasion de découvrir un personnage haut en couleur : Katsushika O-Ei, fille du maître des estampes Hokusai et symbole d'Edo, période historique riche pour le pays.


KATSUSHIKA O-ei, fille de Hokusai.

BIOGRAPHIE

HARA Keiichi est né en 1959 dans la préfecture de Gunma, au nord de Tôkyô. Il a commencé sa carrière en tant qu’animateur avant de rejoindre Shien-Ei Animation où il a notamment travaillé sur la série *Kaibutsu-kun* avant de s’attaquer à *Doraemon*. Remarqué pour la qualité de son travail, on lui confie de nouvelles réalisations parmi lesquelles *Crayon Shin-chan* (1994-2005), *Un Eté avec Coo* (2007), *Colorful* (2010).

Son nouveau film était très attendu. Après cinq ans d’absence dans le monde de l’animation, HARA Keiichi est revenu avec *Miss Hokusai (Surusuberi - Miss Hokusai),* une œuvre forte sur laquelle il s’est confié à *Zoom Japon.*

Comment le projet de *Miss Hokusai* vous est arrivé entre les mains ?
HARA Keiichi : J’étais fan de l’œuvre de SUGIURA Hinako depuis de très nombreuses années. Un jour, ISHIKAWA Mitsuhisa, le patron du studio I.G. Production, m’a proposé de réaliser *Miss Hokusai.* C’est comme ça que j’ai pu réaliser ce film.

En 2013, vous avez réalisé un film en prises de vue réelles, *Hajimari no michi.* Grâce à cette expérience, n’avez-vous pas été tenté de tourner *Miss Hokusai* de cette façon ou était-ce une volonté de I.G. Production de le faire sous forme animée ?
H. K. : Puisque la proposition venait de I.G. production qui est un studio d’animation, je ne me voyais pas leur proposer un film en prises de vue réelles. Par ailleurs, s’agissant de *Miss Hokusai*, je pensais que la forme animée était plus pertinente.

Combien de temps a pris l’élaboration du projet lui-même ?
H. K. : Trois ans.

C’est long...
H. K. : *(Rires)* En fait, juste avant qu’on me propose de faire *Miss Hokusai,* j’avais déjà décidé de réaliser ce film en prises de vue réelles. Il m’a fallu plusieurs mois pour que j’achève ce projet. C’est autant de temps pendant lequel je n’ai pas pu me consacrer à la mise en œuvre de la proposition de I.G. Production.

L’œuvre originale de SUGIURA Hinako sur laquelle est basée *Miss Hokusai* est composée de plusieurs histoires qui mettent en scène différents personnages ayant évolué à l’époque Edo, mais vous avez choisi de vous concentrer plus particulier sur O-Ei et O-Nao. Pourquoi ce choix ?
H. K. : Parmi tous les épisodes figurant dans le manga, je trouvais que l’épisode avec les deux sœurs était le plus dramatique. C’est la raison pour laquelle j’ai décidé que le fil conducteur du film serait la relation entre les deux sœurs. A partir du moment où j’ai effectué ce choix, j’ai commencé à élaborer l’histoire.

C’est vous seul qui avez choisi cet épisode ?
H. K. : Oui.

Dans l’adaptation de cet épisode, y a-t-il des éléments qui vous ont posé des problèmes ?
H. K. : *(Rires)* Mon principal problème, c’est mon profond attachement à cette œuvre. Aussi faire le choix d’un épisode a été le plus difficile. Pour créer une œuvre cinématographique, il me fallait évidemment choisir parmi tous les épisodes. Mais comme j’aimais l’ensemble du manga, il m’a vraiment coûté d’abandonner certains épisodes. D’autant que beaucoup sont vraiment extraordinaires.

Cela vous donne-t-il l’envie de faire un autre film à partir de ce manga ?
H. K. : *(Rires)* Evidemment j'en ai très envie.

Le personnage de O-Ei est fascinant. Mais si on le compare aux personnages principaux des autres films que vous avez réalisés comme *Un Eté avec Coo* ou *Colorful*, il s’agit d’une femme. Une première pour vous. Qu’est-ce qui vous a amené à choisir de travailler sur un personnage féminin ?
H. K. : Mon état d’esprit pendant la réalisation de ce film était tout à fait le même que dans mes œuvres précédentes qui, c’est vrai, étaient centrées sur des personnages masculins. Cependant, pendant l’avancement de ce projet, j’ai beaucoup réfléchi au personnage de O-Ei qui est une femme de 23 ans, célibataire et qui travaille. J’ai pensé au public féminin. Ça m’a donné l’envie d’attirer l’attention



O-Ei avance d'un pas décidé. Elle est représentative de l'époque d'Edo où la condition des femmes était bien meilleure.

du public qui ressemble à O-Ei. Et aujourd'hui, au Japon, il y en a beaucoup qui lui ressemblent.

Pendant la préparation ou la réalisation du film, avez-vous rencontré des jeunes femmes comme O-Ei pour ajuster le comportement du personnage ?

H. K. : Je n'ai pas vraiment cherché à en rencontrer, mais j'étais très entouré de femmes pendant la réalisation du film. Elles étaient très nombreuses. Il y a la productrice, la scénariste, la compositrice et aussi plusieurs animatrices. Je peux donc dire que c'est grâce à la force des femmes que le film a été produit.

Comment cette force s'est-elle exercée ?

H. K. : Certaines animatrices ont par exemple suggéré des actions ou des attitudes auxquelles je n'avais pas pensé. Par ailleurs, comme le producteur de *Miss Hokusai* est une femme, elle a apporté beaucoup de soin et de délicatesse dans les procédures de travail. Cela a beaucoup aidé à la réalisation.

Quand on regarde le générique du film, on ne rencontre que des grands noms de l'animation japonaise. Comment avez-vous réussi à réunir ces personnes.

H. K. : Elles sont venues grâce à MATSUSHITA Keiko, l'une des productrices de Production I.G. Sans elle, nous ne les aurions pas réunis.

Comment s'est passé le travail avec elles ?

H. K. : Quand on fait la première réunion, il y a toujours une certaine tension ou une certaine forme d'inquiétude ou de trac. Mais quand j'ai vu les premiers éléments réalisés par cette équipe, c'était tellement parfait que je n'ai rien eu à dire. Au niveau du travail, ça s'est extrêmement bien passé.

Pour l'animation, vous vous êtes appuyé sur INOUE Toshiyuki.

H. K. : Encore une fois, c'est la productrice MATSUSHITA Keiko qui lui a proposé de nous rejoindre. C'était la première fois que je travaillais avec lui et j'ai été étonné par son talent. Quel que soit le dessin qu'il exécutait, c'était toujours parfait.

Pour revenir au personnage principal de *Miss Hokusai*, pourquoi avoir choisi d'affubler O-Ei de sourcils aussi proéminents ?

H. K. : *(Rires)* Je cherchais un moyen de montrer sa forte volonté et de souligner sa force intérieure. Il fallait trouver un détail physique. Mon choix s'est donc porté sur les sourcils.

Les voix japonaises des personnages de *Miss Hokusai* collent parfaitement. Comment s'est effectué le casting ?

H. K. : Pour le casting des voix, c'est vraiment moi qui ai décidé. J'ai d'abord eu l'idée de la voix de O-Ei avec l'actrice An. Puis pour les autres voix, j'ai fait des suggestions qui ont toutes été acceptées. Comme ces acteurs ont fini par se prendre au jeu et endosser le rôle des personnages animés, ça donne un résultat formidable.

Vous avez aussi choisi la voix d'UTAGAWA Ku-



KATSUSHIKA Hokusai



ODAIRA Namihei

Après la réalisation d'un film en prises de vue réelles, hommage au cinéaste KINOSHITA Keisuke, HARA Keiichi revient à ses premières amours : l'animation.



© 2014-2015 Hinako Sugiura - MS.HS / Sarusuberi Film Partners

O-Nao, la sœur malade de O-ei

ninao interprétée par l'excellent KÔRA Kengo ?
H. K. : *(Rires)* Pour KÔRA Kengo, c'est une autre productrice, Mme NISHIKAWA, qui a fait la proposition. Elle disait que l'acteur aimait beaucoup *Crayon Shinchan* que j'avais réalisé. C'est comme ça qu'on s'est adressé à lui.

Pour la musique, pourquoi avez-vous misé sur le rock ?
H. K. : Parce que O-Ei est une femme qui a une rock'n'roll attitude ! *(rires)*. Et puis, il se trouve que SUGIURA Hinako, l'auteur de l'œuvre originale, écoutait beaucoup de rock pendant qu'elle composait son manga.

Je me demandais si vous aviez été influencé par Sofia Coppola qui avait accompagné son film *Marie-Antoinette* de musique rock.
H. K. : Pas du tout, car je ne l'ai pas vu.

Quelques mots sur le choix de Sheena Ringo pour la chanson du générique ?
H. K. : Ce sont les deux productrices qui en ont fait la proposition. SUGIURA Hinako était aussi une grande fan de Sheena Ringo. Je suis ravi de ce choix, car c'est une des rares musiciennes de rock qui s'expriment avec une vraie conscience d'être Japonaise. Donc ça correspondait très bien à l'univers du film.

Elle a une force de caractère qui rappelle celui de O-Ei.
H. K. : *(Rires)*. C'est bien possible. C'est vrai qu'elle a une forte personnalité, c'est vrai.

Avant d'entreprendre la réalisation du film, aviez-vous un intérêt pour l'époque d'Edo ?
H. K. : Oui. De manière générale, je m'intéresse plus au passé qu'à l'avenir. Pour ce qui est de l'époque d'Edo proprement dit, la plupart des films et des romans qui lui sont consacrés évoquent surtout la vie des samouraïs. L'œuvre de SUGIURA Hinako a totalement changé cette perception puisqu'elle s'est surtout intéressée à la vie des petites gens, à leur quotidien ordinaire et paisible. C'est grâce à son travail que j'ai pu découvrir cet aspect de l'époque d'Edo souvent négligé. Voilà pourquoi je suis devenu un grand fan de son travail. Les hommes et les femmes qui apparaissent dans son œuvre nous semblent aujourd'hui très feignants, mais je trouve que leur vie est extraordinaire et pleine de charme.

Ça rappelle le personnage plus contemporain de Tora-san, le héros de *Otoko wa tsurai yo (C'est dur d'être un homme)* de YAMADA Yôji.
H. K. : En effet, j'aime beaucoup. Je pense que pour créer ce personnage YAMADA Yôji a été inspiré par des histoires de *rakugo* (histoires humoristiques) dont le contenu reflète d'ailleurs bien le mode de vie à l'époque d'Edo.

La famille telle que vous la décrivez dans *Miss Hokusai* ressemble beaucoup à une famille d'aujourd'hui.
H. K. : C'est vrai. Il y a des points communs entre

la famille Hokusai et une famille d'aujourd'hui. Mais je pense qu'il y avait une plus grande proximité entre les individus à l'époque d'Edo. On dormait par exemple tous ensemble dans la même pièce. Cela dit, le rapport entre Hokusai et sa fille est très particulier. On ne peut dire qu'il s'agit d'une relation ordinaire entre père et fille puisque, en tant qu'artistes, il existait une relation de rivalité entre eux comme il y avait aussi un rapport de maître à disciple. Plusieurs scènes dans le film soulignent cette rivalité entre les deux personnages.

La relation mère-fille dans le film est aussi intéressante. O-Ei incarne la femme moderne, indépendante, et sa mère étant l'archétype de la femme soumise.

H. K. : En effet. Mais il ne faut pas oublier qu'à l'époque d'Edo, la condition des femmes était bien différente. Elles étaient plus libres. C'est quelque chose qui est peu connu aujourd'hui et le film reflète cette réalité. En ce temps-là, il y avait beaucoup d'hommes célibataires à Edo, car il y avait moins de femmes que d'hommes. Elles étaient donc très précieuses et très bien traitées par les hommes. Elles avaient le privilège de choisir. C'est pour ça que l'on rapporte qu'elles se comportaient avec beaucoup de fierté et de force de caractère. Un peu comme les Parisiennes peut-être *(rires)*.

Vous abordez aussi de façon un peu rapide la sexualité, notamment au travers du personnage de O-Ei.

H. K. : Dans le film, on voit O-Ei se rendre dans une sorte de maison close, mais je pense que cet acte était un peu naïf de sa part. Elle est allée là-bas parce que les gens appréciaient beaucoup le travail de Zenjirô et ses peintures érotiques alors qu'elle pensait qu'il était moins doué. Elle s'est mise en colère et s'est dit que si elle était inférieure à lui, c'est parce qu'elle n'avait eu aucune expérience avec des hommes. C'est pour cela qu'elle est allée dans cette maison close. Dans le film, cela reste très flou et je ne montre rien de ce qui se passe. Mais je pense qu'il ne s'est rien passé entre elle et le garçon avec qui elle a choisi de passer la nuit. En repartant le lendemain matin, elle a sûrement regretté cet acte, mais ce côté très impulsif correspond bien au personnage de O-Ei. Je crois que SUGIURA Hinako a évoqué cet épisode pour souligner le caractère de la jeune femme comme elle a insisté sur le fait qu'elle aimait regarder les incendies, ce qui caractérise aussi son impulsivité.

O-Ei est une femme de tête. Il se trouve que le gouvernement actuel souhaite accorder davantage de place aux femmes. Qu'en pensez-vous ? Savez-vous si le Premier ministre ABE a vu votre film ?

H. K. : *(Rires).* Il ne l'a sûrement pas vu. Cela dit, je ne comprends pas bien où le gouvernement veut en venir avec cette politique. Dans l'univers de l'animation, il n'existe guère de différences de statut entre les hommes et les femmes. Quand j'ai débuté, il y avait beaucoup d'hommes dans ce secteur, mais aujourd'hui, les femmes y sont de plus en plus nombreuses. Ici c'est la compétence qui prime et peu importe si c'est un homme ou une femme.

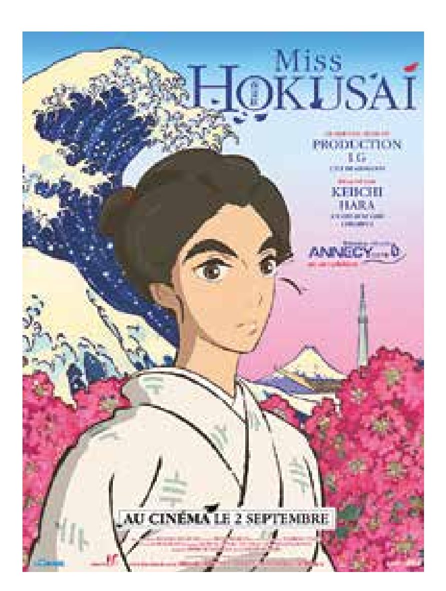
Votre film est en fait une sorte de passerelle entre le Japon du passé et celui d'aujourd'hui. Il suffit de regarder l'affiche avec la présence de la tour Tokyo Sky Tree.

H. K. : Je pense que le passé et le présent sont bien liés. Ce qui m'intéresse beaucoup, c'est que tous les Japonais, s'ils font leur arbre généalogique, ils tombent sur quelqu'un qui a vécu à l'époque d'Edo. Ce n'est donc pas une époque fictionnelle, c'est une époque qui a réellement existé. Je me rappelle d'une phrase de SUGIURA Hinako pour évoquer cette période. Elle disait de l'époque d'Edo qu'elle était "belle, douce et folle". Je trouve que c'est très bien dit. J'aimerais bien qu'on retrouve cet état d'esprit qui a bien du mal à s'imposer à notre époque corrompue par trop d'obscénité.

PROPOS RECUEILLIS PAR ODAIRA NAMIHEI



La chanson du générique a été confiée à la chanteuse Sheena Ringo, l'une des artistes les plus intéressantes de la scène rock japonaise. Sa forte personnalité rappelle celle du personnage principal de Miss Hokusai.



Présenté en sélection lors du Festival international du film d'animation au mois de juin dernier, Miss Hokusai *a reçu le Prix du jury.*

CRITIQUE

Après s'être essayé, en 2013, au cinéma avec de vrais acteurs pour un hommage au cinéaste KINOSHITA Keisuke dont on célébrait le centenaire de la naissance, HARA Keiichi est revenu à ses premières amours : l'animation. Et quel retour ! Tous simplement magistral. On avait déjà apprécié sa sensibilité dans *Un Eté avec Coo,* sa délicatesse avec *Colorful.* Avec *Miss Hokusai,* le réalisateur nous montre sa maîtrise totale d'un projet très ambitieux. Le studio Production I.G. lui a donné les moyens de réaliser une œuvre forte centrée autour d'un personnage Katsushika O-Ei, fille de Hokusai, qu'il va suivre dans la période de sa vie au cours de laquelle elle cherche à s'affirmer en tant qu'artiste et en tant que femme.

HARA Keiichi est à l'aise dans cette histoire parce qu'il y a retrouvé l'ambiance qui règne dans les studios d'animation ou de mangaka avec le *sensei* (maître), ici Hokusai, entouré d'assistants, ici O-Ei, et de disciples qui font leur classe.

Il réussit ainsi à mettre en évidence les relations particulières qui existent entre eux tout en s'attachant à montrer lors de magnifiques plans le processus de création.

C'est dans cet univers que O-Ei doit trouver sa place. Une gageure quand on est la fille du maître et une femme. S'appuyant sur un très bon scénario signé MARUO Miho, le réalisateur parvient à faire partager les divers sentiments qui habitent la jeune femme et son extraordinaire force de caractère. Une très belle réussite à ne pas manquer.

O. N.

En salles le 2 septembre.

DESTIN **Portrait d'une femme au pinceau**

L'œuvre de O-Ei, personnage central de *Miss Hokusai,* reste méconnue. Nous avons enquêté pour vous la présenter.

Qui était KATSUSHIKA O-Ei dont le nom d'artiste était KATSUSHIKA Oi, l'héroïne du manga et de *Sarusuberi Miss Hokusai* ? Si les grandes lignes de sa vie sont connues, il reste cependant de nombreux points à élucider. Fille de l'illustre KATSUSHIKA Hokusai (1760-1849), elle fut la seule de ses cinq enfants (certains disent qu'il en eut un sixième) à hériter du talent de son père et à choisir la même voie. On ignore sa date de naissance et de décès, mais des écrits prouvent qu'elle travailla aux côtés de son père, qu'elle prit soin de lui jusqu'à son dernier souffle et qu'elle donna ensuite des cours de dessin tout en continuant de peindre pour gagner sa vie. Elle fut proche de son père, et lui ressemblait, disait-on par son caractère volontaire, sa passion pour le dessin et son désintérêt des tâches ménagères. Son visage n'était guère gracieux et son père la surnommait Ago, "menton", à cause de son menton anguleux. Elle prêtait peu d'importance à sa mise. Elle tenait cependant à être toujours parfaitement coiffée, sa seule coquetterie !

Hokusai disait de O-Ei qu'elle le surpassait pour les peintures de beautés féminines et de nombreux chercheurs s'accordent pour dire qu'elle aida son père pour certaines œuvres peintes. Sa signature n'apparaît pas, sans doute parce que la notoriété de son père permettait de vendre les œuvres à un meilleur prix. On ne sait précisément quelle fut l'étendue de son œuvre. Seule une dizaine de peintures de O-Ei sont répertoriées à travers le monde. Le musée Ôta possède l'une des plus intéressantes : *Yoshiwara koushi saki no zu - À travers les barreaux du Yoshiwara*.

Le Yoshiwara, le quartier des plaisirs de la capitale Edo, vit le jour en 1617. Détruit par le grand incendie de 1657, il fut reconstruit, sous le nom de Shin-Yoshiwara (nouveau Yoshiwara), la même année, dans un endroit plus éloigné du centre de la ville. Entouré d'un fossé et ceint d'une palissade, le Yoshiwara n'avait qu'une seule porte que les courtisanes ne pouvaient jamais franchir, sauf si un riche client les achetait à leur tenancier. Vendues par leur famille et enfermées dans cette citadelle des plaisirs depuis leur tendre enfance, elles recevaient une éducation extrêmement poussée. Un guide imprimé du Yoshiwara était en vente, il décrivait chaque maison, indiquait le nom et le rang des courtisanes qui y exerçaient. Lieu d'un grand raffinement, les codes du Yoshiwara étaient stricts et tous les clients, du plus riche au plus pauvre, devaient s'y plier. Les luxueux atours des courtisanes, si bien rendus dans les peintures et estampes japonaises font parfois oublier la vie pénible de ces malheureuses jeunes filles. Celles qui, malades ou qui n'avaient pas de succès auprès des meilleurs clients, étaient renvoyées dans des maisons de bas étage où elles mourraient jeunes et misérables.

O-Ei, comme son père et bien d'autres peintres, s'intéressa à l'art occidental. De nombreuses gravures européennes circulaient à travers l'archipel. Hokusai étudia la perspective occidentale qu'il représenta dans plusieurs pages de sa célèbre *Manga* (ensemble de 15 carnets de dessins sur de multiples sujets publiés à partir de 1814, destinés à ses disciples ou à tous ceux qui voulaient apprendre à dessiner). Il s'intéressa aussi aux ombres portées qu'il reproduisit dans certaines estampes. Il en fut de même pour O-Ei.



Elle ressemblait beaucoup à son père par son caractère et sa passion pour le dessin.

Paysage fantastique d'ombre et de lumière, O-Ei peint ici une maison du Yoshiwara. Elle joue avec l'ombre des clients, simples silhouettes, au premier plan, et les courtisanes assises dans la vaste pièce éclairée. Au fond de la salle se tiennent les *oiran*, courtisanes de haut rang, tandis que sur les côtés, attendent les plus jeunes, moins titrées. L'entrée est située sur la droite. Une courtisane précédée d'une jeune apprentie *kamuro* semble rentrer de sa promenade officielle, *oiran dôchû,* qui attire la foule des potentiels clients dans l'allée centrale du Yoshiwara. Cette peinture de O-Ei est différente des autres œuvres sur le même sujet. Elle ne s'attache pas à la beauté particulière d'une courtisane, les visages éclairés sont ici stéréotypés. Elle ne peint pas l'intérieur d'une pièce ou clients, geishas et courtisanes s'amusent ensemble. Elle peint ces jeunes femmes à travers les barreaux et quoique les visages des clients restent dans la pénombre, on imagine facilement leur convoitise. C'est l'atmosphère particulière du Yoshiwara qu'elle tente d'exprimer. Peintre, O-Ei était aussi une femme et si le Yoshiwara était un lieu où l'on se rendait librement sans risquer l'opprobre, nul doute qu'elle ne pouvait s'empêcher de penser au sort des courtisanes enfermées. Cette œuvre n'est pas signée, pourtant O-Ei a dissimulé les idéogrammes de son prénom et nom d'artiste dans les trois lanternes. Cette remarquable peinture d'ombre et de lumière aux coloris doux mais aussi chatoyants fut reprise par SUGIURA Hinako dans son manga *Sarusuberi*.



Elle tenait à être parfaitement coiffée, sa seule coquetterie.

BRIGITTE KOYAMA-RICHARD

TRÉSORS A la découverte du musée Ôta

Depuis 1970, l'établissement permet de découvrir l'extraordinaire collection d'estampes réunies par Ôta Seizô V.

Au cœur du quartier de Shibuya, à quelques pas du sanctuaire Meiji, du quartier chic d'Omote-sandô et de l'effervescence de Takeshita-dôri, la rue bruyante de la mode jeune et colorée, le musée Ôta offre un havre de tranquillité. Ouvert depuis 1970 par les descendants du collectionneur Ôta Seizô V, le Ôta Ukiyo-e Memorial Museum of Art possède l'une des plus belles collections de peintures et d'estampes représentatives de l'ukiyo-e, Monde flottant, miroir de la vie des Japonais à l'époque d'Edo (1603-1868). Plus de 14 000 œuvres d'artistes les plus célèbres et dans un remarquable état de conservation y sont présentées. C'est le seul musée de Tôkyô où l'on peut admirer, tout au long de l'année, des expositions thématiques sur l'art de l'ukiyo-e. L'autre charme de ce musée, c'est son décor traditionnel. Les plus belles peintures sont admirées, assis sur des tatamis. Un minuscule jardin de pierres décoré de plantes et situé au milieu de la salle principale, permet aux visiteurs de prendre quelque repos. Parmi les œuvres signées Hokusai, Utamaro, Hiroshige, etc., la collection comporte une œuvre rare de Katsushika O-Ei, la fille du peintre japonais le plus connu au monde, Katsushika Hokusai. C'est elle, O-Ei, l'héroïne du manga et du dessin animé *Sarusuberi, Miss Hokusai.*

B. K-R.



Ôta Ukiyo-e Memorial Museum of Art

Plus de 14 000 œuvres des principaux artistes de l'ukiyo-e sont présentées dans ce musée.

Ôta Ukiyo-e Memorial Museum of Art

Yoshiwara koushi saki no zu - À travers les barreaux du Yoshiwara (peinture sur papier, 26.3 x 39.4 cm, entre 1818-1844) de Katsushika O-Ei.

PORTRAIT **Incroyable Sugiura Hinako**

Grâce à son immense talent et sa connaissance précise des mœurs d'Edo, la mangaka est devenue une référence.

Née à Tôkyô dans une famille traditionnelle de créateurs de kimonos, SUGIURA Hinako se passionna très jeune pour le dessin, le design et pour le Japon de l'époque d'Edo. Mangaka de renom, elle obtint plusieurs prix au cours de sa carrière, mais c'est aussi en tant que spécialiste de l'histoire et de la société japonaise de l'époque d'Edo, qu'elle fut connue du grand public pour ses prestations dans des émissions télévisées concernant ce domaine. Elle publia également de nombreux livres sur le Japon d'Edo. Ravissante, cultivée, elle jouissait d'une grande popularité.

Aujourd'hui, son frère SUZUKI Masaya et son épouse Hiroko entretiennent pieusement sa mémoire. Ils parlent chaleureusement de leur parente et c'est avec émotion et fierté qu'ils m'ont montré les dessins originaux ainsi que la riche bibliothèque qu'elle a laissés.



Couvertures de la première édition en format poche du manga Sarusuberi *de* SUGIURA *Hinako.*

Son manga *Sarusuberi* parut, sous forme de feuilleton dans le magazine, hebdomadaire à l'époque, *Manga Sunday,* entre 1983 et 1988. Il comporte 30 chapitres et décrit la vie à l'époque d'Edo. Les mangas qui y avaient été publiés jusque-là s'adressaient surtout à un public masculin. SUGIURA Hinako choisit de présenter un manga résolument nouveau. S'adressant aussi bien aux lecteurs masculins que féminins, l'auteur prit pour protagoniste une jeune femme d'exception, O-Ei, la fille de Hokusai. Difficile d'être la fille d'un père aussi célèbre et talentueux. Mais SUGIURA Hinako sait nous la rendre attachante par ses imperfections. Loin de la jeune fille modèle que l'on cherche à marier pour assurer la descendance, O-Ei vit, comme son père, pour son art. Tant pis pour le ménage, cela ne l'intéresse pas. Elle est comme elle est et ne cherche pas à plaire. Elle s'exprime comme un homme et ne craint pas de bousculer et de taquiner les disciples de son père ou les autres peintres. C'est aussi une jeune femme pleine de vie qui se pose, comme toutes les jeunes filles, des questions sur l'amour. Si la vraie O-Ei se maria puis divorça rapidement, le manga et le film s'arrêtent avant cette partie de sa vie.

SUGIURA Hinako a emprunté le titre *Sarusuberi* à un *haikai* de la poétesse Kaga no Chiyojo (1703-1775). Dans son poème, cette dernière chantait la beauté des *sarusuberi*, lilas des Indes .

Chireba saki, chireba saki, sarusuberi
Tombent puis refleurissent, tombent puis refleurissent les fleurs de lilas des Indes

L'une des caractéristiques du travail de SUGIURA *Hinako repose sur sa recherche du détail comme l'illustre ce dessin en hommage à* KATSUSHIKA *O-Ei* *(voir p. 11).*



O-Ei observant son père Hokusai, dessin original de Sugiura *Hinako pour son manga* Sarusuberi.

Suzuki Masaya raconte que sa sœur appréciait ces arbustes et le tapis de fleurs que formaient leurs pétales qui jonchaient le sol.

En japonais, les trois idéogrammes utilisés pour le nom de cet arbuste *sarusuberi*, se traduisent littéralement par : “Cent jours de floraison”. C’est le sens du titre du manga de Sugiura Hinako. Elle décrit cent jours de la vie d’Edo, l’animation des quartiers, les relations humaines, etc. Le surnaturel avec ses revenants, *yôkai* et autres entités est également très présent. O-Ei vit avec son père au cœur même du monde de la peinture et de l’estampe japonaise. On croise des grands noms de l’estampe comme Kitagawa Utamaro, Keisai Eisen, Katsukawa Shunsho, Utagawa Kuninao. Les moindres détails de la vie quotidienne des gens de cette époque sont rendus avec naturel et nous font remonter le temps et retrouver l’atmosphère que les peintres de l’*ukiyo-e,* en particulier Hokusai, ont si bien rendue dans leurs estampes.

Suzuki Masaya, qui fut très proche de sa sœur, et son épouse Hiroko ont été émus lorsqu’ils ont reçu une lettre de Hara Keiichi, passionné des mangas de Sugiura Hinako, leur exprimant son désir de faire de *Sarusuberi* un dessin animé. *“Le film d’animation qu’il a réalisé est magnifique et je suis certain que ma sœur, de là où elle se trouve, doit en être profondément heureuse”*, assure-t-il.

Il est rare qu’un manga trouve encore les faveurs du public trois décennies après sa publication. Cela prouve la qualité et l’originalité du travail de Sugiura Hinako. Son manga *Sarusuberi* prend une nouvelle ampleur avec l’œuvre réalisée par Hara Keiichi. Grâce à ce manga et à ce film d’animation, les passionnés du Japon traditionnel et contemporain pourront se replonger avec délice dans cette époque révolue. **B. K-R.**

HISTOIRE **Le rôle des éditeurs**

Le talent de Hokusai et de sa fille n’aurait pas atteint une telle réputation sans l’existence des maisons d’édition.

On ne peut pas évoquer l’existence des artistes comme Hokusai sans parler des éditeurs qui ont joué un rôle considérable dans la diffusion de leurs œuvres. Dans *Miss Hokusai*, il est question à plusieurs reprises de leur relation parfois tendue, car, en tant que commerçant, ils se montrent très exigeants sur la qualité du travail.

C’est au début de l’époque d’Edo que l’édition a commencé à prendre son envol dans le pays. D’abord à Kyôto où l’on trouvait les lettrés et les religieux, puis progressivement à Edo où s’est développée une culture plus urbaine et plus populaire. Autant les premiers ouvrages édités étaient presque exclusivement composés de textes et réservés à un lectorat peu nombreux. Publiés à Saga, à l’ouest de la capitale impériale, ces livres portaient le nom de *Sagabon* [Livres de Saga]. Peu d’entre eux contenaient des illustrations, mais devant le succès de ses ouvrages illustrés et la nécessité de conquérir une audience plus large pour de simples raisons économiques, les éditeurs ont entrepris de proposer des livres à l’intérieur desquels l’image était plus présente voire sans texte à l’exception d’une préface. Ce type de livres a pris son envol à partir du début du XVIII[e] siècle et n’a cessé de se développer par la suite.

Profitant de l’engouement du public, les éditeurs ont mis en place une relation privilégiée avec leurs lecteurs suscitant chez ces derniers une dépendance très lucrative. Au début du printemps, les maisons d’édition avaient pour habitude d’annoncer leurs nouveaux titres afin d’amener les amateurs à se rendre dans les librairies. Ces dernières étaient bien achalandées et recevaient une nombreuse clientèle désireuse de découvrir les dernières nouveautés. Le piratage était aussi fréquent malgré l’existence d’un droit à publier *(hankabu)* qui leur réservait en principe l’exclusivité. L’existence d’éditions pirates prouve que le livre était un commerce profitable.

Le système de distribution des livres s’est aussi rapidement développé grâce à l’amélioration des moyens de communication dans l’archipel sous l’impulsion des autorités shogunales. Outre les colporteurs spécialisés, des librairies se sont ouvertes un peu partout, certaines d’elles pratiquant la location de livres *(kashihonya)*. Ce système, qui a longtemps perduré dans le pays, a permis l’accès à la lecture à un nombre chaque jour plus élevé de Japonais qui n’auraient jamais eu sinon les moyens de se payer des livres.

Au fil du temps, les artistes du “monde flottant” se sont davantage impliqués dans le travail éditorial compte tenu du succès populaire des ouvrages illustrés. Les éditeurs, quant à eux, ont commencé à prendre l’habitude de publier indépendamment des feuilles simples reprenant le travail de ses artistes grâce à l’amélioration des techniques de



Le travail de l’éditeur Tatsuya *vu par* Katsushika *Hokusai en 1802.*



Tôshisen ehon shichigonritsu illustré par Katsushika *Hokusai en 1836.*

reproduction. A Edo où la population dépasse le million d’habitants, la demande est forte. L’édition devient pour les artistes un complément de revenus non négligeable. Les livres contribuent à les rendre célèbres puisque leur nom apparaît désormais, ce qui n’était pas le cas dans les premières années de cette aventure éditoriale. Hokusai et sa fille y ont largement participé leur permettant non seulement de mieux vivre, mais aussi de gagner leurs lettres de noblesse auprès d’un lectorat qui appréciait la qualité de leur travail. **O. N.**

CINÉMA **Mizoguchi avant Mizoguchi**

Après s'être principalement intéressé aux films de l'âge d'or du cinéma japonais, c'est-à-dire celui des années 1950, on découvre petit à petit des chefs-d'œuvre plus anciens réalisés par Ozu ou encore KUROSAWA dont plusieurs moins connus sortiront cet automne. MIZOGUCHI Kenji n'échappe pas à cette règle et on ne peut que se féliciter de l'initiative de Carlotta qui propose *Contes des chrysanthèmes tardifs (Zangiku monogatari)* réalisés en 1939. A cette époque, le cinéaste venait de tourner *Roei no uta (Le chant de la caserne)*, un film de commande exaltant le patriotisme dans un pays en guerre depuis huit ans. Aussi voulait-il réaliser une œuvre plus personnelle. Il y parvint et en fut très satisfait. *"Je pense que j'ai pu tourner ce film à ma guise"*, dira-t-il par la suite. Ce drame psychologique sur la vie d'un acteur de kabuki inspiré par le grand ONOE Kikunosuke est l'occasion pour le cinéaste de prouver une nouvelle fois son talent de conteur subtil grâce à une mise en scène très fluide adaptée au monde du théâtre qu'il saisit parfaitement. Un film qui se déguste comme un bon vin.



Contes des chrysanthèmes tardifs (Zangiku monogatari, 1939) de MIZOGUCHI Kenji.
En salles le 9 septembre.

SPECTACLE **L'awa odori enflamme Paris**

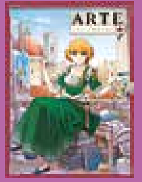
Véritable institution au Japon, symbole de l'esprit des matsuri (voir *Zoom Japon* n°52), l'awa odori débarque à Paris les 1er et 2 octobre. Trente des meilleurs danseurs et musiciens de Tokushima, berceau d'Awa Odori, viendront pour la première fois à Paris donner une initiation et une démonstration gratuites de leur art au public français. Ils seront le 1er octobre de 19h à 20h30 à la Maison de la culture du Japon à Paris avant de se produire, le 2, place des Vosges qui prendra pour l'occasion des airs de petit Japon. Une façon originale de se plonger dans l'univers des matsuri si cher aux Japonais.



101bis, quai Branly, 75015 Paris
www.awaodoriparis.com

MANGA **Branchez-vous sur Arte**

Depuis que Komikku publie des mangas, la jeune maison d'édition s'attache à nous offrir des œuvres originales et attrayantes. Après *Le Maîtres des livres* de SHINOHARA Umiharu, il nous propose *Arte* d'ÔKUBO Kei, l'histoire d'une jeune aristocrate bien décidée à devenir peintre malgré la misogynie ambiante.



Arte de ÔKUBO Kei, trad. de Ryoko Akiyama, Komikku éditions, 7,90 €

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Donner, oui mais…

Je rêvais d'habiter dans cette France ressemblant à un conte de fée. Depuis que je vis ici, je me suis habituée à la plupart des choses même les plus surprenantes, mais il y a un sujet qui m'ébranle toujours. Il s'agit de la mendicité que je n'ai pas connue dans mon pays alors qu'on y compte aussi des SDF ou des chômeurs. Personne ne mendie malgré la précarité, conformément à la loi qui l'interdit dans la mesure où la Constitution stipule le droit et l'obligation de travailler pour tout citoyen. (J'ai découvert dans la Constitution française la phrase suivante : Chacun a le devoir de travailler. Oh ! Est-ce aussi valable pour les salariés en CDI ? Bon, ça fait longtemps que j'ai compris que le droit était plus fort que le devoir dans ce pays).
Ainsi je ne sais pas comment réagir face aux mendiants. Leur situation me touche, mais je n'ose pas leur donner d'argent parce que, d'une part, si je le fais, j'ai l'impression d'être supérieure à eux. D'autre part, je pense ne pas pouvoir faire la charité à tout le monde. Je peux avoir 2 € à ce moment-là, alors que j'ai moi-même besoin de 1000 € pour payer mon loyer, mes impôts, mon titre de transport, etc. Ce n'est pas toujours facile. D'ailleurs, beaucoup d'entre eux sollicitent "*une petite pièce de monnaie, un ticket de métro ou un ticket resto*", mais il y a une grande différence entre ces trois trucs ! Si je leur partage mes 5 centimes, ils vont sans doute faire la grimace. Voilà pourquoi je n'arrive à rien leur donner et je me sens coupable chaque matin quand j'en croise dans les transports et dans la rue.



Récemment, en suivant l'exemple d'un ami, j'ai réussi à donner une pièce à un SDF. Ce jour-là, j'ai marché d'un pas allègre ! Une nouvelle barrière dans ma vie parisienne a été franchie ! Mais serais-je capable de mendier moi aussi si un jour je suis sans le sou ? A vrai dire, je me suis entraînée à imaginer cette situation dès mon arrivée à Paris et j'ai souvent réfléchi au discours que je ferais dans le métro. Il est presque au point…


PYRAMIDE VIDEO
présente
Festival de BERLIN
OURS D'ARGENT
PRIX D'INTERPRÉTATION FÉMININE
Festival Kinotayo
SOLEIL D'OR
DU MEILLEUR FILM
La Maison au Toit Rouge
un film de YOJI YAMADA
La Maison au Toit Rouge
un film de YOJI YAMADA
TRANSFUGE
ZOOM JAPON
DISPONIBLE EN DVD
un événement Télérama
france culture

HISTOIRE Dans la spirale infernale

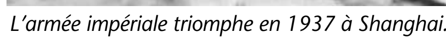
Tandis qu'on commémore le 70e anniversaire de la fin de la guerre, deux ouvrages nous éclairent sur cette période.

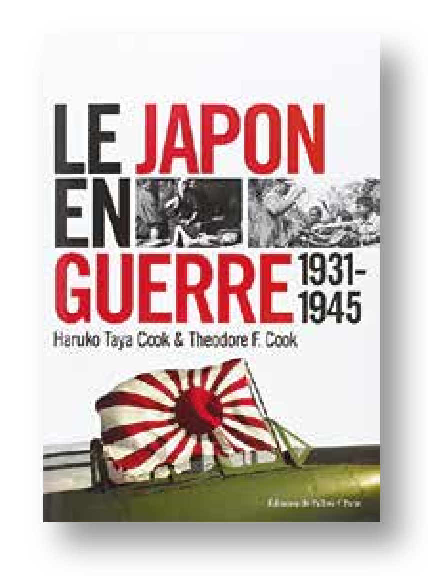
Le 3 septembre, la Chine populaire célèbrera de façon ostentatoire la fin de la Seconde Guerre mondiale en Asie. Une date choisie, pour la première fois l'année dernière, pour marquer la fin de ce que les Chinois appellent communément "guerre de résistance contre l'occupation japonaise". En Europe, on oublie souvent que le conflit mondial n'a pas commencé le 1er septembre 1939 lorsque l'Allemagne a envahi la Pologne, mais qu'il a débuté en 1931 en Chine avec "l'incident de Mandchourie" qui a servi de prétexte à l'armée impériale pour mener une guerre qui n'avait pas de nom. Dans leur remarquable ouvrage *Le Japon en guerre,* Haruko Taya Cook et Theodore F. Cook rappellent d'ailleurs que *"aussi étrange que cela puisse paraître, plus d'un demi-siècle après la fin du conflit, la guerre n'a même pas un nom unique sur lequel toute la nation s'accorde. Pendant nos entretiens, les gens parlaient de la guerre du Pacifique, "la guerre de la Grande Asie orientale, "l'incident de Chine", "la guerre sino-japonaise", "la guerre de quinze ans", ou nous expliquaient que la guerre en Asie n'avait rien à voir avec le reste de la "Seconde Guerre mondiale"."*

Le principal intérêt de ce livre repose sur les nombreux témoignages recueillis par ce couple de professeurs à la William Patterson University grâce auxquels on saisit mieux comment le Japon a vécu *"la guerre"*. Ils ont rencontré des gens ordinaires ou des officiers présents à Nankin, un cadet de la marine devenu abbé bouddhiste zen, un ingénieur sur la ligne de chemin de fer Birmanie-Siam, un pilote de chasse sur la frontière soviétique ou encore des victimes du premier bombardement atomique de l'histoire à Hiroshima, le 6 août 1945. Chacun d'entre eux livre sans ambages son expérience et apporte un éclairage intéressant sur cette période. Dans *Les Japonais et la guerre 1937-1952* (Fayard, 2013), Michael Lucken nous avait déjà offert une vision de l'intérieur, en explorant la manière avec laquelle la population avait réagi à cette situation. L'historien français avait notamment souligné les sentiments contradictoires qui agitaient alors la société japonaise, contredisant ainsi l'idée d'unanimité de tout un peuple prêt à mourir sans sourciller pour l'empereur.

Constance Sereni et Pierre-François Souyri s'intéressent aussi à cet aspect des choses par le biais des "unités spéciales d'attaque" *(tokubetsu kôgekitai* ou *tokkô)* plus connues sous le nom de kamikazes. Les deux spécialistes du Japon à l'université de Genève reviennent en détail sur la manière dont ces "bombes humaines" ont été recrutées et comment l'état-major japonais a imaginé de recourir à cette stratégie alors que la défaite du pays était inéluctable. Ils démontent de façon implacable le


DR


L'armée impériale triomphe en 1937 à Shanghai.





mythe fondateur du premier kamikaze sur lequel ÔNISHI Takijirô se serait appuyé pour imposer cette tactique. En effet, ce dernier part du sacrifice du vice-amiral ARIMA Masafumi qui aurait jeté son avion contre le porte-avions USS Franklin. *"Une histoire qui a largement été embellie par la marine japonaise"*, assurent les deux auteurs. Si elle permet de valider la création des *tokkô*, elle n'est pas suffisante pour convaincre les hommes qui seront désignés pour accomplir les missions suicides. Aux Philippines, entre décembre 1944 et janvier 1945, environ 650 sont menées et 27 % d'entre elles parviennent à endommager un navire ennemi. *"Le taux de succès est assez élevé pour justifier l'utilisation continue de la tactique kamikaze"*. Malgré le conditionnement idéologique, tous les pilotes ne sont pas prêts à mourir. *"Je le dis clairement : je ne meurs pas parce que j'en ai envie"*, écrit ÔTSUKA Akio quelques jours avant de mourir le 28 avril 1945. Grâce à ces deux ouvrages qui se complètent, on appréhende beaucoup mieux pourquoi ce conflit pèse encore sur le Japon 70 ans après. Un poids dont il a beaucoup de mal à se séparer.

ODAIRA NAMIHEI


DR

A Chiran, des jeunes filles saluent le départ des pilotes kamikaze avec des branches de cerisiers.


DR

Hiroshima dévastée après le premier bombardement atomique de l'histoire, le 6 août 1945.

RÉFÉRENCES

Le Japon en guerre de Haruko Taya Cook & Theodore F. Cook, trad. de l'anglais Danièle Mazingarbe, Editions de Fallois, 22 €
Kamikazes de Constance Sereni & Pierre-François Souyri, éd. Flammarion, coll. Au fil de l'histoire, 22 €

CINÉMA Kurosawa Kiyoshi se réinvente

A l'occasion de la sortie de *Vers l'autre rive*, une rétrospective de l'œuvre du cinéaste est organisée au Reflet Médicis, à Paris.

La famille ne correspond pas du tout à mon idée du cinéma. Je crois seulement au principe de la nature selon lequel tout homme est mortel, toute chose qui a une forme est amenée à disparaître un jour de ce monde. Et l'espoir que je traduis dans mes films est basé sur la reconnaissance de cette réalité." Ces propos de KUROSAWA Kiyoshi cités en introduction de l'excellente étude que Diane Arnaud lui a consacrée en 2007 (*Kiyoshi Kurosawa, mémoire de la disparition,* éd. Rouge profond, 20€) sont confirmés dans la dernière réalisation du cinéaste *Vers l'autre rive (Kishibe no tabi)* qui sortira sur les écrans français le 30 septembre. Présenté à Cannes dans la section Un certain regard, le film a obtenu le Prix de la mise en scène, récompense méritée pour cette histoire de fantômes qui, à la différence de ses premières œuvres, ne fait plus peur. Ce long-métrage marque une sorte d'aboutissement dans sa carrière entamée il y a déjà plus de 30 ans.

Depuis le succès de *Shokuzai* (2012), qui était à l'origine une mini-série télévisée pour la chaîne cryptée Wowow, Version originale Condor a décidé de suivre le travail du cinéaste comme un bon éditeur suit un écrivain auquel il croit. Jusque-là, l'œuvre de KUROSAWA Kiyoshi nous arrivait au gré des modes sans nous permettre de vraiment comprendre comment elle avait évolué. A l'occasion de la sortie de *Vers l'autre rive*, le distributeur en collaboration avec le cinéma Reflet Médicis propose une rétrospective de ses films les plus marquants du 16 au 22 septembre. Une bonne opportunité pour ceux qui ne connaissent pas ses longs-métrages plus anciens de les découvrir grâce à des discussions menées par des spécialistes de son œuvre qui interviendront après chaque projection.

Il sera ainsi possible de voir ou revoir *Kaïro* (2000) avec le formidable YAKUSHO Kôji, l'acteur fétiche du cinéaste, qui l'a accompagné dans de nombreuses aventures cinématographiques. Dans cette œuvre comme dans beaucoup d'autres à l'instar de *Tokyo Sonata* (2008), sans doute le meilleur film japonais de ces 25 dernières années, le cinéaste profite de son histoire pour dresser un portrait sans fard de son pays en train de perdre son âme. C'est tout à fait flagrant avec ce drame où il décrit la déchéance d'un homme privé de travail qui n'existe plus aux yeux d'une société dont le comportement se résume à des migrations quotidiennes vers les gares pendant que les exclus s'inventent des existences sociales virtuelles ou finissent par se supprimer. Avec *Charisma* sorti en 1999, il avait abordé de façon déboussolante la prise de distance avec la réalité en exilant YAKUSHO Kôji dans une forêt où une étrange société s'est créée et se déchire. Il y a une volonté de frapper les esprits, de réveiller ses contemporains. KUROSAWA Kiyoshi a le don de les entraîner dans des directions inattendues afin de les sortir de leur petit confort. *Shokuzai* participe de cette approche en brassant une nouvelle fois les genres. Le film policier se transforme par moments en film fantastique et offre un regard parfois glaçant sur les rapports humains. C'est peut-être pour cette raison qu'il tourne ensuite *Real* (2013), une romance fantastique qui permet au cinéaste de se montrer plus optimiste. *Vers l'autre rive* s'impose comme une synthèse de l'ensemble de son œuvre.

GABRIEL BERNARD



Avec Tokyo Sonata, sorti en 2008, le cinéaste signe le meilleur film japonais de ces 25 dernières années.

INFOS PRATIQUES

Rétrospective Kurosawa **du 16 au 22 septembre au Reflet Médicis, 3, rue Champollion, 75005 Paris. Réservations à compter du 14 septembre.**


ARTE
Florence, berceau de la Renaissance italienne, début du xvie siècle. C'est durant cette foisonnante et resplendissante période que commence l'histoire d'Arte, artiste en devenir.
DISPONIBLE EN LIBRAIRIE
ARTE
ARTE
- TOME 1 -
le 27 août
- TOME 2 -
19 novembre
komikku
コミック出版
ÉDITIONS
© 2013 by KEI OHKUBO · NSP Approved Number ZCW-411

TRADITION Tôfu un jour, tôfu toujours

Le fondateur de Suzu Tôfu, SUZUKI Akira a transmis son savoir-faire à un pâtissier japonais prêt à développer la marque.

Suzu Tofu, petit fabricant de tôfu artisanal apparu il y a 11 ans dans les Yvelines, à 20 km de Paris, est devenu une référence pour la qualité incomparable de ses produits. En les commercialisant dans des épiceries japonaises de Paris, sa réputation lui a permis de fournir son tôfu ou lait de soja à de grandes maisons de la gastronomie française. Cette année, le fondateur SUZUKI Akira, l'unique artisan de tôfu japonais en France, s'est retiré du métier à l'âge de 70 ans. Avant son retour définitif au Japon, il a légué son savoir-faire à la génération suivante, en choisissant TAKAYANAGI Masatoshi, surnommé Taka, un pâtissier installé au Mans, comme son unique successeur.

Pourquoi avez-vous commencé ce métier ?
SUZUKI Akira : Pourquoi le tôfu ? Ce n'était qu'un hasard, comme tout mon parcours *(rires)*. J'ai vécu en France pendant 51 ans et je fais ce métier depuis 2004, j'avais 60 ans. Avant, j'ai travaillé dans une entreprise française et aussi japonaise. Au bout de 20 ans dans cette boîte, on voulait me renvoyer au pays. Lorsque j'ai décidé de rester ici, un ami japonais tenant une épicerie parisienne m'a conseillé de me lancer dans la production de tôfu. Puisque je ne trouvais nulle part de bon tôfu en France à l'époque, je me suis dit que ce secteur avait de l'avenir.
SUZUKI Shigeko : Il s'est lancé dans cette aventure sans me demander mon avis et en se chargeant tout seul de la fabrication, de la livraison et de la distribution, en interdisant à sa femme de s'en mêler! Pourtant, je suis là aujourd'hui dans ce garage et je m'occupe de beaucoup de petites tâches *(rires)*. Mais c'est toujours lui qui gère la partie fabrication.


L'emballage de tôfu dans le garage de Suzu Tôfu.

KOGA Ritsuko pour Zoom Japon

Comment avez-vous appris la technique ?
S. A. : Avant le lancement de l'entreprise, j'ai eu deux ans de préparation. Je me suis initié à la technique au Japon dans la région de Kôbe, Nara et de Yamagata. Puis j'ai fait plus de 150 essais afin d'obtenir un tôfu d'une certaine qualité. Sinon je continue encore ma recherche pour un "bon tôfu". Jusqu'à aujourd'hui, en profitant de mes vacances au Japon, je me suis rendu chez plus de 100 producteurs de tôfu du pays

Où trouvez-vous les ingrédients du tôfu ?
S. A. : Comme j'ai testé des graines de soja de différentes origines sans succès, j'importe du Japon ceux qui sont destinés à la fabrication de tôfu, bio et sans OGM. Dans l'archipel, il existe des graines de soja cultivées pour la sauce ou bien pour le *miso*, elles sont différentes les unes des autres.

Vous ne vouliez pas cultiver de soja japonais en France ?
S. A. : Si. J'aurais bien voulu, mais je n'avais pas la capacité à le faire. Je laisse ce défi à la prochaine génération !

Vous n'avez jamais eu d'apprenti ?
S. A. : Non. Mon affaire était tellement modeste que je n'avais pas le moyen d'engager un employé. Avec le tôfu, je voulais juste compléter notre pension de retraite qui n'était pas très élevée. Je n'avais pas l'ambition d'en faire une grosse entreprise. Je n'ai pas fait de démarche publicitaire non plus.

Comment avez-vous connu Taka ? Vous avez recruté un successeur ?
S. A. : Il y a quelques années, j'ai cherché un successeur et j'ai mis une annonce dans un journal japonais. A ce moment-là, j'ai eu une trentaine de candidatures, même des Etats Unis. Certains d'entre eux étaient assez âgés. Finalement, rien n'a été conclu. J'avais presque renoncé à mon rêve de transmettre mon savoir-faire. Ça ne fait pas longtemps que Taka est venu visiter mon garage avec ses collaborateurs, une Japonaise et un Français. Quand ils m'ont demandé ce que j'allais faire de Suzu Tôfu, l'idée de la succession m'est revenue.

Pourquoi vous avez retenu Taka ?
S. A. : Déjà en raison de son métier. La fabrication de la pâtisserie demande plus de délicatesse que celle du tôfu. Puis son collaborateur est un investisseur ayant différentes expériences comme l'importation d'une grande marque de glace italienne en France. C'est important, on ne peut pas se lancer dans un nouveau business sans financement. Moi aussi, j'ai beaucoup investi.

Combien de temps de formation avec Taka ?
S. A. : On s'est fixé 2 mois. Il m'a fallu 2 ans, mais celui qui est intelligent peut apprendre plus vite. Mais si on est vraiment intelligent on évite ce métier *(rires)*.

Koga Ritsuko pour Zoom Japon

Les regards du maître Suzuki *Akira, et son successeur* Takayanagi *Masatoshi observent avec attention la consistance du tôfu.*

Takayanagi Masatoshi : C'est vrai. On dit aussi que ceux qui sont intelligents ne font pas le choix d'être pâtissier. Mais si on n'est pas intelligent, on ne peut pas réussir dans ce milieu non plus *(rires)*.

Pendant votre formation, y a-t-il des choses à transmettre à part la technique ?

S. A. : Moi, je montre juste le processus. Au Japon, on comptait environ 150 000 fabricants de tôfu il y a 25 ans. Aujourd'hui parmi 8 000 qui restent, il n'y a que 10 % qui préparent le tôfu traditionnel, ça veut dire avec que des graines de soja et du sel *nigari*, coagulant naturel. La tradition, c'est ce qui est difficile à reproduire lorsqu'on cesse de transmettre. Surtout le goût, ce n'est pas la recette écrite qui nous aide à retrouver le goût original. Je veux que mon successeur l'expérimente tout au long de sa formation. C'est peut-être un peu prétentieux à dire, mais personne ne pourra copier le goût de mon tôfu en observant juste une fois le processus de fabrication.

T. M. : Il y a la quantité de soja et d'eau à respecter, mais ça ne veut rien dire. Il faut apprendre le bon réglage. Le processus principal est très simple, or il faut faire attention à beaucoup d'éléments, c'est ce qui fait la différence. C'est la même chose pour la fabrication du pain qui

donne des résultats différents chaque fois malgré la même quantité de farine et de sel. Ça fait partie du charme du métier et, moi, je n'apprends pas uniquement la technique par mon maître, mais aussi sa façon de penser. Sans le comprendre, je serai incapable de reproduire son tôfu.

Mme et M. Suzuki, êtes-vous tristes de vous éloigner de Suzu Tôfu ?

S. S. : Mon mari a l'air un peu triste mais moi, ça me soulage. Je ne conseille à personne de faire ce métier. *(rires)*

S. A. : Moi, j'ai été un pionnier en France et j'ai rempli mon rôle. J'ai mis du temps à faire connaître mon tôfu, alors il ne sera pas oublié facilement, je pense. Je compte beaucoup sur la nouvelle génération pour réaliser ce que je n'ai pas pu faire. J'ai trouvé une expression décrivant bien ma façon de considérer le tôfu : *Takaga tôfu, saredo tôfu*, qu'on peut traduire littéralement par *"ça n'a beau être que du tôfu, c'est quand même du tôfu"*. Ça veut dire que le tôfu n'est qu'un simple aliment et pas cher, pourtant cela a un sens considérable pour moi.

La marque Suzu Tôfu va continuer d'exister ?

T. M. : Oui, je veux préserver le goût de Suzu Tôfu. Je ne veux pas laisser se perdre ce que j'apprécie. Je vais également garder le design de l'emballage et le logo. Suzu Tôfu existera toujours.
Et à côté, il serait possible que nous montions une autre affaire avec le tôfu. Une fois acquis le savoir-faire, je vais le transmettre à un futur jeune employé et je veux m'occuper de la possibilité de la culture de soja dans la Sarthe et la fabrication de sel *nigari* à Guérande. Ce serait idéal. Ça fait partie du développement du Slow food - l'éloge de la lenteur, puis cela pourra également favoriser l'essor de ces régions. Tout en restant pâtissier, je veux profiter de ma présence en France pour diffuser mon métier.
(http://www.corporesanosas.fr/)

Koga Ritsuko

REPORTAGE **Les secrets du bon tôfu**



1) Laisser tremper les sojas secs dans l'eau pendant une nuit, jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*. Cette étape influe sur la consistance du tôfu à la fin. L'état du soja change avec le changement de température, celle de l'eau et aussi le temps de trempage dans l'eau.



2)Passer dans un blender qui les transforme en purée avec de l'eau. *"Cet appareil vient du Japon. J'avais enlevé le moteur pour passer la douane"*, se souvient M. Suzuki en riant.



3) Cuire la purée de soja dans une cocotte avant de la filtrer. Ce qui reste dans l'étamine est appelé *okara*, on peut l'utiliser pour faire la cuisine.



4) Le liquide filtré est le lait de soja. On y ajoute du sel *nigari* et on mélange. *"Ce n'est qu'une question de calcul chimique, en résumé, on fige de la protéine avec du chlorure de sodium. Pourtant c'est la partie la plus difficile"*, explique Takayanagi Masatoshi.



5) Une fois la texture figée, on la verse dans un moule couvert d'une étamine en coton et on évacue le liquide à l'aide d'un poids pour obtenir du tôfu ferme.



6) On coupe le tôfu fragile en le posant sur une planche qui flotte sur l'eau. *"Il faut 10 ans d'apprentissage pour cela. Taka le maîtrise déjà !"* constate fièrement M. Suzuki.

Koga Ritsuko pour Zoom Japon

aWa odori paris vol.1

2 OCT 2015

12H30- PLACE DES VOSGES

aWa odori paris vol.1

LA FOLIE S'EMPARE DE LA PLACE DES VOSGES

Venez découvrir l'art japonais du *matsuri* avec 30 danseurs et musiciens venus de Tokushima pour une journée unique !

Le 1er Oct à 19h : Initiation Awaodori à la maison de la culture du Japon **www.mcjp.fr**

Retrouvez nous sur **www.awaodoriparis.com**
et sur **AwaOdoriParis2015**
Info : **01 44 07 00 45** / **artsanjo@wanadoo.fr**

法律の窓口 AIRBUS J-LOP+ ANA ぐるなび MICHELIN

L'Académie du Saké & Sylvain Huet présentent

2ème édition

Paris les 31 Octobre & 1er Novembre

Le Salon Européen du Saké et des Boissons Japonaises

Préfecture invitée d'honneur 2015 HIROSHIMA



Ouvert à tous
15 € / pers.
gagnez des entrées
sur notre page Facebook
et sur notre site :

SALON DU SAKÉ 2015

Billets et infos sur les exposants, le programme de conférences, ateliers, Master Class, etc. :



SalonduSaké
@SalonDuSaké

Centre de congrès CAP 15 - M° Bir Hakeim / Rer C Tour Eiffel













北海道 Hokkaido Préfecture partenaire officiel



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FAMILLE C'est l'heure du goûter !

Pour assouvir l'appétit successif des enfants pendant leurs vacances, Haruyo n'a pas hésité à se rendre chez son sauveur.

Ayant duré 40 jours, les vacances scolaires se terminent fin août. Malgré un tas de devoirs à rendre le 1er septembre, cette période estivale est la plus joyeuse de l'année pour les écoliers japonais qui en profitent pleinement pour aller à la mer ou à la montagne, voir les grands-parents éloignés, participer à des matsuri. En revanche, c'est une période très dure pour les parents qui doivent réfléchir tous les jours au goûter en plus de trois repas à préparer. D'autant plus que nous sommes privés de calme à cause de la présence continuelle des enfants. Chez moi le matin, à peine terminé le petit-déjeuner, ils me demandent ce qu'on va manger au déjeuner, alors que j'ai encore le ménage à faire.

Au déjeuner, comme il fait extrêmement chaud au Japon en été, je sers des nouilles froides telles que *somen* (nouilles très fines et blanches de farine de blé), *zaru soba* (nouilles de sarrasin froides), *reimen* (nouilles d'origine coréenne servies dans une soupe froide) ou encore la nouveauté *zaru-tsukemen* (une sorte de *ramen* froide mais la sauce est servie à part), facile à préparer. Mais puisque les nouilles se digèrent rapidement, les petits monstres réclament le goûter tout de suite après. Etant pâtissière moi-même, il m'est impossible de préparer des gâteaux tous les jours à la maison ! Alors j'ai toujours mon sauveur qui s'appelle le supermarché! On y trouve des pâtisseries variées toutes faites : choux à la crème, éclairs, flans, gâteaux au fromage, etc. Je suis consciente que la qualité est meilleure dans les vraies pâtisseries, mais comment puis-je me permettre d'y aller 40 jours de suite ? Chez eux, un chou à la crème coûte de 200 à 250 yens tandis que mon sauveur le propose à moins de 100 yens. Parmi les petits plaisirs sucrés du supermarché, le fameux flan au caramel avec un petit bouton à casser au dos pour vider parfaitement le récipient est toujours populaire. Et il est très à la mode de le manger congelé au lieu de le consommer frais tout simplement. Ce fabricant a suffisamment d'humour pour sortir le kit à pudding en version format géant, plus grand que ma tête. Sinon, il ne faut pas oublier le sucré de la saison: le *kakigôri* (glace pilée) qu'on peut trouver lors des *matsuri*, dans des salons de thé ou des restaurants familiaux. Il est également facile à faire chez soi avec un petit appareil familial. Chacun s'amuse à le napper à son gré : sirop, *an* (pâte de haricot rouge), *kinako* (poudre de soja), du miel, lait concentré sucré, etc.

Une fois passée la canicule, je serai plus motivée pour préparer des goûters, notamment à manger chaud : pancake à la saucisse, pain perdu appelé french toast au Japon, *daigaku-imo* (voir la recette), ou crêpes... Contrairement aux enfants ayant la nostalgie des vacances, j'attends l'arrivée de l'automne, la saison des gourmands !

MAEDA HARUYO


Le rayon des pâtisseries fraîches dans un supermarché dépanne souvent Haruyo malgré son métier.


Le flan est l'ami des Japonais depuis plus de 40 ans.

LA RECETTE DE HARUYO

DAIGAKU-IMO
(Patate douce frite)



PRÉPARATION

1 - Découper les patates douces en bâton.
2 - Bien essuyer puis frire dans l'huile à 160° pendant 15 minutes.
3 - Bien égoutter.
4 - Cuire le sucre et l'eau dans une casserole.
5 - Quand le sirop s'épaissit, ajouter la patate douce cuite.



6 - Bien mélanger puis ajouter le sésame noir.
7 - Déguster chaud ou froid.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

2 patates douces
50 g de sucre
15 ml d'eau
5 g de sésame



Manuel Sanchez pour Zoom Japon

Après une visite matinale de son marché au thon, Kii-Katsuura vous offre la possibilité de vous ressourcer dans un de ses nombreux onsen.

DÉCOUVERTE **Wakayama en train**

En suivant la ligne Kisei qui longe toute sa côte, vous verrez toute la richesse de cette région qui vaut plus qu'un détour.

Occupant une position idéale au fond d'une large baie, la charmante ville de Kii-Katsuura s'étend en demi-cercle, colorée par les nombreuses coques aux couleurs vives de ses thoniers à quai. Fière de ses traditions marines, elle abrite un spectaculaire port de pêche ainsi que le marché au thon frais le plus animé du pays (7h le matin, sauf le week-end). Certains spécimens déchaînent les passions pour leur rareté. Il n'est pas rare de voir des commanditaires de grandes chaînes de restaurants de sushis les acquérir à prix d'or pour ensuite les envoyer dans des caisses au grand marché de Tsukiji à Tôkyô. A 300m de la gare sur le chemin du port, stop possible aux relaxants et dépaysants bains de pieds publics. En périphérie de la ville, accès à deux fabuleux *onsen* présents dans deux grands hôtels privés mais parfaitement accessibles au public et aux touristes. Le premier situé en bout de presqu'île, l'hôtel Urashima (1165-2 Katsuura, Higashimuro-gun, Nachikatsura-chô) apparaît comme un dédale d'escaliers et de tunnels aménagés dans un bloc rocheux. Il dispose de bains judicieusement aménagés dans des grottes débouchant sur la mer, un vrai dépaysement !
Le second, le *ryokan* Nakanoshima (Higashimuro District, Nachikatsuura) jouit d'une situation exceptionnelle sur une île privée fermant la baie de Kii-Katsuura. Accès en ferry privé depuis l'embarcadère du port. Bassins intérieurs et extérieurs alimentés par des sources chaudes, le *onsen* extérieur étant une petite perle à dimension paradisiaque. Repas traditionnels *kaiseki* en sus si souhaités au restaurant. Agréable jardin boisé en terrasse sur le toit de l'hôtel surplombant la mer.

Le phénomène géothermique lié à la beauté des paysages de collines, vallées et forêts, assure à cette région un cachet et une manne touristique incontestable. Les Français n'ont plus la tradition des thermes, aussi faudra t-il qu'ils se soumettent à un rituel d'initiation de l'art du bain avant toute entrée dans un bassin japonais.

On se lave soigneusement au savon dans un espace dédié avant de rentrer dans l'eau, on se rince abondamment en s'aidant des baquets en bois. Afin de n'offenser personne, il faudra toujours avoir à l'esprit qu'il ne s'agit pas de faire sa toilette mais de se prélasser, se relaxer, se ressourcer et de profiter de la symbiose avec la nature.

L'eau peut être plus ou moins saline, sulfureuse, ferrugineuse ; certaines personnes peuvent être au début incommodées par les vapeurs de soufre mais n'ayez aucune crainte, cela ne présente aucun danger et s'estompe au bout de quelques minutes. Dans ces bains règnent toujours, esthétisme, harmonie de la pierre, du bois et du végétal.

Détail important, il faudra se résoudre au fait que l'on se baigne totalement nu ! Les plus pudiques rentreront dans le bassin, équipés d'une petite serviette blanche qu'ils poseront sur la tête une fois totalement immergés! Femmes et hommes iront systématiquement chacun de leur côté! Dernière recommandation, ne restez pas plus de 20 minutes dans une eau à plus de 50 degrés, la sensation de bien-être qui vous envahit n'est pas proportionnelle au temps resté dans le bassin, elle reste constante!

A une trentaine de minutes de Kii-Katsuura, se trouve Kushimoto. Au sortir de la petite gare, à l'extrémité sud de la péninsule, de surprenantes formations géologiques vous attendent sur le rivage. Cet étrange et harmonieux alignement de rochers émergeant de la mer, Hisha Gui Iwa, se trouve intimement associé à une légende.

Autrefois, la population de Kushimoto aurait tenté de construire un pont reliant la presqu'île de Kii à l'île de Kii-Oshima juste au dessous. Mais la construction achevée était systématiquement détruite par Amanojaku, gigantesque créature aquatique. Pour venir en aide aux habitants démunis, l'éminent Kôbô-Daishi, grand religieux et saint fondateur de l'école bouddhiste Shingon essaya alors d'intervenir en proposant ses services pour l'édification du pont. Le monstre Amanojaku accepta en posant l'incroyable condition : *"Kôbô-Daishi devra construire l'ouvrage seul ! Je vais lui donner la force de 100 chevaux et lui accorder une journée et une nuit de travail, pas plus ! A l'aube, au chant du coq, il devra s'arrêter !".*

Le célèbre moine se mit à jeter de grands blocs rocheux dans la mer dans la direction de l'île de Kii-Oshima. Devant la réussite et la bonne avancée du projet de Kôbô-Daishi, Amanojaku prit peur ! Pour gagner son pari, il décida alors de tricher en imitant le chant du coq bien avant le lever du jour. Le pont ne fut ainsi jamais fini !

A seulement 30 minutes de bus de la gare, on peut rejoindre l'île de Kii-Oshima par un pont contemporain bien réel celui-là ! Ce morceau détaché de la grande île principale se brise en une myriade de petites îles baignées par l'océan. Du haut du phare d'Oshima, la vue sur le Pacifique s'avère splendide !

C'est sur la côte est de l'île Kii-Oshima, dans la nuit du 18 septembre 1890, que s'échoua l'imposante frégate turque l'Ertuğrul. Cette dernière venait de quitter le port de Yokohama en direction de Constantinople. Pris au piège dans une tempête effroyable et soudaine, l'équipage tenta coûte que coûte en réduisant la voilure de gagner le port de Kôbe pour se mettre à l'abri.

Arrivé à hauteur du cap de Kashinozaki déjà signalé à l'époque par le phare d'Oshima, les assauts répétés de hautes vagues déchaînées brisèrent le mât de 40 mètres de la frégate. Le navire ne disposant plus de propulsion, se mit à dériver dangereusement et heurta les récifs. L'eau envahit alors rapidement la salle des machines et une seule solution s'offrit à l'amiral Ali Osman Pasha avant que le niveau n'atteigne le pont : l'évacuation et la mise à l'eau des radeaux de survie.

Suite au naufrage, 50 officiers et 533 marins trouvèrent la mort, mais six officiers et 63 marins


Manuel Sanchez pour Zoom Japon

C'est sur les récifs de Kushimoto que la frégate turque Ertuğrul s'est échouée en 1890.

Manuel Sanchez pour Zoom Japon

furent sauvés grâce à l'intervention des habitants de l'île et à l'opération de sauvetage de la marine japonaise. De cet événement naquit une rare entente cordiale entre les deux nations et un élan de sympathie entre les deux peuples. Le grand sultan de Turquie alla jusqu'à recevoir à Constantinople les officiers japonais des navires de sauvetage pour leur remettre des décorations. L'empereur en personne est venu se recueillir sur les lieux en 1929 ainsi que plus récemment, le président turc Abdullah Gül en 2008.
A côté du phare d'Oshima furent aménagés en mémoire de la catastrophe, un cimetière avec les dépouilles des marins turcs, un monument commémoratif, ainsi qu'un musée (Kushimoto Turkish Memorial and Museum 1025-26 Kashino, Kushimoto 649-3631) ! Un projet de renflouement, puis d'exposition de l'Ertuğrul restauré est en cours.
En poursuivant le long de la côte, on finit par atteindre Shirahama (littéralement 'plage blanche'), le bord de mer sauvage, d'un sable blanc immaculé (importé d'Australie), contraste avec les nombreuses constructions hôtelières modernes, parcs d'attraction, aquarium… en arrière de la ville. La grande plage en demi lune aux eaux bleues transparentes offrira une charmante halte baignade et rafraîchissement avant de poursuivre l'exploration de cette côte ouest. Attention! La première station balnéaire du Kansai se retrouve chaque année bondée en juillet et août, saison des bains de mer, et quasi déserte le reste de l'année.
Pour les amateurs de randonnées ou d'expériences spirituelles, rendez-vous à Tanabe. Point d'accès et de départ aux chemins de pèlerinage millénaires du Kumano Kodo (inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO), la station balnéaire de Tanabe doit aussi sa renommée aux nombreux petits restaurants ou gargotes, appelées *izakaya*. Ainsi avant de partir à la recherche des *kamis* (divinités shintoïstes) dans les forêts de la péninsule, les pèlerins peuvent prendre des forces en savourant poissons et fruits de mer.



Les plus grands cuisiniers se déplacent jusqu'à Yuasa pour s'approvisionner en sauce de soja.

En empruntant à pied la rue principale, on rejoint après 5 minutes la statue du fondateur (UESHIBA Morihei) de l'aïkido qui trône devant la grande plage d'Ogigahama. Dans le temple Kôzan-ji voisin, il sera également possible de se recueillir devant sa tombe. Le charmant parc Kagura à proximité pourra conclure la promenade.
La fabrique d'*umeshu* de Nakata (1475 Shimomisu, Tanabe) située à 8 minutes en bus de la station JR Kiitanabe) vaut aussi le déplacement. Célèbre depuis l'ère de Nara (710-794) pour son bienfait pour la santé et son taux élevé d'acide citrique, l'*ume* de la province de Kishû est récolté chaque année au mois de juin, pas encore tout à fait mûr. Dans le but de conserver les vertus de cette prune à l'apparence d'un abricot, les Japonais ont inventé au début de l'ère Edo, la liqueur *umeshu*. Le processus d'élaboration du précieux nectar : stockage au préalable dans du sel, rinçage, macération avec adjonction de sucre *kori-zato* et d'alcool de riz ou saké, puis maturation.
Tout proche, le village de Yuasa demeure le berceau de la sauce soja au Japon. De grands chefs cuisiniers de Tôkyô mais aussi Français viennent sur place pour s'approvisionner avec la meilleure production artisanale datant de trois siècles et n'ayant jamais dévié de sa composition originelle. Visite de la fabrique de la sauce soja Kadocho - La préparation de la sauce *shôyu* s'effectue toujours de manière artisanale par un procédé de chauffage au bois. Le décorum ressemble à une vieille grange abritant de profondes cuves en cèdre dans lesquelles se joue la réussite de la fermentation. Des ouvriers mélangent à la main selon un planning bien précis, peu l'hiver et régulièrement l'été, l'assemblage de blé, de soja, de sel et d'eau. Après filtrage et extraction à l'aide d'une ancienne presse, on obtient le graal : une sauce onctueuse, odorante, à la couleur d'ambre, le *tamari*. Plus recherchée et raffinée encore, la *nigori*, accompagne parfois les mets de poissons et légumes grillés des grands restaurants parisiens. La production de Kadocho reste confidentielle au regard de la consommation nationale de sauce de soja. Un petit musée juste en face (7 Yuasa-chô Arita-gun). Il est ouvert uniquement le week-end et sur réservation au 0737-62-2035.
Dernière étape de ce périple dans la péninsule de Kii, Wakayama. En sortant de la gare moderne intégrée au grand complexe commercial, quittez le brouhaha urbain en empruntant le bus jusqu'à l'arrêt Kôen-mae au pied du très bel ensemble paysager composé de cerisiers et pruniers entourant le célèbre château de la ville (3 Ichibanchô,

POUR S'Y RENDRE

Le voyage que nous proposons ici s'effectue en train au départ de Shin-Ôsaka, gare du shinkansen en provenance de Tôkyô ou de Fukuoka. Il faut compter environ 3h45 pour rejoindre Kii-Katsuura via la ligne Kisei. Il s'agit d'une des plus belles lignes de l'archipel. Elle longe à de nombreuses reprises la côte et offre de très belles vues sur la mer.



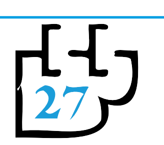
Manuel Sanchez pour Zoom Japon

Le château de Wakayama a été reconstruit à l'identique en 1958 après sa destructions treize ans plus tôt.

Wakayama).
Ce dernier édifié en 1585 en haut d'une formation rocheuse, le mont Torafusu, est visible depuis toute la ville avec ses jolis toits en auvent et ses murs blancs. Sa particularité : le concept architectural nommé *Renritsu-shiki*. Il se compose d'un donjon de trois étages, de liaisons couvertes entre les tours et le donjon ainsi que deux portes remarquables dont la porte Okaguchi classée au patrimoine culturel national. Au XVIIe siècle, il a su résister aux grandes batailles de Sekighara et de Kashii (siège d'Ôsaka).
La construction d'origine fut malheureusement détruite à la fin de la Seconde Guerre mondiale, mais reconstruite à l'identique en 1958. Au cœur de l'édifice, dans la cour principale, siège le jardin zen Momijidani avec son salon privé. De toute beauté, il provoque à coup sûr chez chaque visiteur désirant s'initier au *wabi-sabi*, une réelle émotion esthétique.
Autre style, le musée d'Art moderne de Wakayama (1-4-14 Fukiage Wakayama). L'architecture moderne du bâtiment avec ses célèbres pans de toiture béton élancés en porte à faux, tranche avec le style traditionnel classique du château juste en arrière à 200 mètres. Ses lignes géométriques audacieuses, ses transparences et sa légèreté, ses grands volumes intérieurs sont l'œuvre de l'architecte japonais KUROKAWA Kishô, qui a également conçu la nouvelle aile du musée Van Gogh à Amsterdam.
A travers ses salles d'exposition, il délivre une très bonne synthèse de l'art japonais contemporain avec la présence de nombreuses œuvres d'artistes locaux, parmi lesquels les réputés KAWAGUCHI Kigai, NONAGASE Banka, HAMAGUCHI Yozo, TANAKA Kyokichi, ONCHI Koshiro. Des toiles de grands artistes internationaux y sont également présentes. On peut ainsi y voir des Picasso, Redon, Rothko, Frank Stella ou George Segal. En aparté, le musée expose sur tout un étage, des peintures traditionnelles, des dessins, des sculptures de l'époque Meiji (1868-1912).

MANUEL SANCHEZ

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Brigitte Koyama-Richard, Ritsuko Koga, Hirai Michiko, Akiyama Yuhiro, Maeda Haruyo, Manuel Sanchez, Kimié Ozawa, Kashio Gaku, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Yoshié Takano, Miwa Takano, Rié Tanaka, Marie Varéon (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud
ZOOM JAPON



événements

Kan KATSURA & son groupe Danse Butô

Le 25 sept. à 20h30



Tarifs : 15 € / 12 €
Réservation :
Tél : 01 44 76 06 06
resa@tenri-paris.com
Réservation obligatoire, places limitées

Les places réservées seront libérées à partir de 20h20.
Espace Culturel Bertin Poirée
8-12, rue Bertin Poirée
75001 Paris
Métro : Châtelet, Pont-Neuf



cours

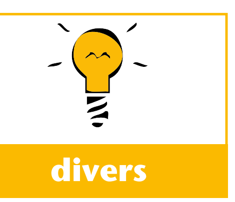
● **Cours de japonais pour adultes et enfants à Paris**
Journées porte ouverte
merc. 9 sept. 15h-19h
sam. 12 sept. 14h-18h
• Cours d'essai gratuit
• Test de niveau
• Rencontre avec les professeurs
Espace Japon
12 rue de Nancy
75010 Paris
www.espacejapon.com

● **Cours de japonais journées portes ouvertes.**
Lyon : le samedi 12 septembre de 10h à 19h www.espacelyonjapon.com Un moment d'accueil pour rencontrer nos professeurs, testez votre niveau et s'inscrire à nos cours et ateliers. De nombreuses activités seront proposées : atelier chant, dégustations, Calligraphie, etc.
Grenoble : le samedi 12 septembre de 14h à 19h grenoble.ecole-japonais.fr Découvrez nos formules, rencontrez nos professeurs, testez votre niveau et inscrivez-vous à nos cours de japonais.
Nice : mardi 22 septembre de 18h à 21h nice.ecole-japonais.fr Découvrez nos formules, rencontrez nos professeurs, testez votre niveau et inscrivez-vous à nos cours de japonais

● **Cours de japonais à Toulouse.** Journée porte ouverte le 6 septembre de 14h à 17h. Rentrée des classes à partir du 7 septembre.
Espace Japon Toulouse
36 allée de Barcelone
31000 Toulouse
05 8197 1133
www.espacejapontoulouse.fr

logements

● **Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier** franco-japonais à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses étudiants et expatriés japonais. 18 rue de Richelieu 75001 Tel : 01 4286 8739 service@paris-fudosan.com



divers





Charlotte HODEZ, Avocat
Sidonie ROUFIAT, Avocat et Médiateur
Mettent leurs compétences à votre disposition en matière de :

- Droit du séjour et du travail des étrangers
- Droit du travail (individuel et collectif)
- Droit de la famille
- Droit médical et réparation de préjudices corporels
- Droit pénal

Conseil et assistance devant les juridictions.
Résolution amiable des conflits

Notre atout :
notre expérience des relations franco-japonaises

Les honoraires sont déterminés en commun accord avec le client selon la nature du dossier. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

HODEZ ROUFIAT AVOCATS ASSOCIES (A.A.R.P.I.)
25 boulevard Voltaire - 75011 Paris
Tél. 01 55 80 57 40, contact@hravocats.fr

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)		Options	
Emploi	50€ttc	20 car. suppl.	5€ttc
Evénement	45€ttc	option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
Cours	40€ttc	cadre	50€ttc
Amitié	40€ttc	gras	50€ttc
Logement	35€ttc	img. papier	100€ttc
Divers	30€ttc		

Cadeau du mois



Rejoignez le Club Zoom !

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du **Club ZOOM** qui vous permet de participer chaque mois à un tirage au sort.

Ce mois-ci, le **Club ZOOM** vous propose de gagner le manga seinen ***Je ne suis pas un homme*** de Usamaru Furuya (Edition : Casterman, 2011), une adaptation libre du roman *la déchéance d'un homme* de Dazai Osamu.

Pour participer au tirage au sort, adressez-nous un courriel à *club@zoomjapon.info* ou une lettre à *ZOOM Japon* en indiquant votre **numéro d'abonné** et **vos 2 films japonais préférés**. Jusqu'au 30 septembre 2015. (Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.)



5 ans

Abonnez-vous et recevez chaque mois un exemplaire de ZOOM Japon, et
le T-shirt anniversaire des 5 ans de ZOOM Japon !

Pour toutes les demandes d'abonnement à partir de septembre 2015, un T-shirt original de ZOOM Japon sera offert. (dans la limite des stocks disponibles)
Si vous êtes déjà abonné, vous pouvez pré-renouveler votre abonnement.



Pour vous abonner, téléchargez le bulletin sur
www.zoomjapon.info
et retournez-le à Editions ILYFUNET
12 rue de Nancy 75010 Paris
Email : info@zoomjapon.info / Tél : 01 4700 1133
1 an (10 numéros) : 28€ (1ex / mois) / 56€ (10ex / mois)
Zoom Japon ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

Indiquez le CODE PROMO, la taille (L. M. S) et la couleur souhaitée.

CODE PROMO : ZOOOOOM5

Envoi du T-shirt prévu dès 1er octobre 2015



Design réalisé par Florent Chavouet !

SEFA

ジャパンエキスポ

Japan Expo

16e IMPACT

LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS DES FANS DE CULTURE JAPONAISE

皆様、有難うございました!*

* Merci à tous !

MANGA • ANIME • MODE • MUSIQUE • CINÉMA • JEUX VIDÉO • CULTURE POPULAIRE • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS

REVIVEZ TOUTES LES FESTIVITÉS SUR

www.japan-expo-paris.com

#japanexpo



RETROUVEZ-NOUS DU 7 AU 10 JUILLET 2016 POUR UN 17e IMPACT PLEIN DE SURPRISES !